

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **46 – Juin 2009**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Notice n° : **2009-4748**

Effet des conditions d'étourdissement, de pré abattage et de filetage du saumon atlantique sur la qualité de la chair des filets frais et fumés

Stunning, pre slaughter and filleting conditions of Atlantic salmon and subsequent effect on flesh quality on fresh and smoked fillets

Roth* B., Birkeland S. and Oyarzun F.

* Nofima Norconserv AS, Seafood Processing Research, Box 327, N-4002 Stavanger, Norway ; Tél.: +47.51844600 ; E-mail : Bjorn.Roth@nofima.no

Aquaculture, 2009, 289 (3-4), p. 350-356 - *Texte en Anglais*

à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Les opérations de collecte du poisson en pisciculture sont importantes pour la maîtrise de la qualité. L'objet de cette étude était de déterminer l'impact de plusieurs combinaisons de procédures liées à la capture du saumon (pêche à l'épuisette, pompage avec ou sans engourdissement par le froid), à l'abattage (percussion et électrocution), puis au filetage en état de *pré* et *post-rigor* sur des filets destinés à la consommation en frais ou à la transformation par le fumage.

L'article fournit des pistes d'amélioration de la qualité, en indiquant par exemple que la méthode d'abattage est le premier « point critique » de la qualité, suivi des conditions d'abattage, de la méthode de filetage, et du processus de salage-fumage. Le pompage et l'électrocution étaient les 2 paramètres influençant le plus négativement la qualité.